

Itinerari
e sapori

di
Francesca
Negri

Nel mese delle feste **viva le bollicine** Cantine aperte per il Trentodoc, aperitivi, pranzi e cene con i calici

Incontrarsi e brindare assieme è possibile, se tutti ci impegniamo a rispettare le regole. Partendo da questa, «La Strada del vino e dei sapori del Trentino» è pronta a lanciare **A tutto bollicine**, un mese di eventi e una trentina di appuntamenti in cantine, ristoranti, agritur, b&b, per scoprire, in tutta sicurezza, le tante declinazioni degli spumanti metodo classico trentini. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, in varie località,

Presidente
«È una rassegna
in totale sicurezza
per dare un segnale
forte di positività»

doc Maso Martis con finger food; l'Osteria a le due spade omaggerà i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivalis prima dell'inizio del pranzo o della cena.

Moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per «Visite spumeggianti in cantina» nel weekend dei 5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isera di Isera,

Cantine Ferrari e Maso Martis di Trento, Revì Trentodoc di Aldeno e Villa Comione di Giovo; sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Fredi di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, Cantina Mori Colli Zugna di Mori, Cantina Toblino di Madruzzo, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago e Mas dei Chini di Trento. In particolare, dal 4 dicembre al 10 gennaio,

Mas dei Chini, porterà gli ospiti a visitare la cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc abbinati a un tagliere di prodotti locali e a una dolce sorpresa finale. Appuntamento da Maso Martis, sabato 12 dicembre alle 11, per una visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, inoltre, presso il Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle c'è «Bolle cembrane», aperitivo con il Trentodoc di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali. Diverse le proposte gastronomiche (l'elenco completo tastrentino.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«A tutto bollicine — spiega il presidente della «Strada del vino e dei sapori del Trentino», Francesco Antonioli — vuole essere una rassegna, organizzata in totale sicurezza e nel rispetto dei protocolli, che intende dare un segnale molto forte di positività. Quanto proponiamo è riservato a piccoli gruppi o si svolge con servizio a tavola, per dare un contributo a settori come la ristorazione, l'accoglienza e il mondo vino, tra i più colpiti da questa eccezionale situazione pandemica».

A Trento il Bar Pasi proporrà l'aperitivo «Pausa perlage», con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; da Dolcemente Marzari ci sarà l'«Aperitivo alle Albere», con il Trento-

